

Bildungsprogramm 2020/2021

für den Verein

„Die Bäuerinnen im Bezirk Gänserndorf“

Gebiet Gänserndorf
ZVR Nr. 165960060

Gebiet Gr. Enzersdorf
ZVR Nr. 410675670

Gebiet Marchegg
ZVR Nr. 309161109

Gebiet Zistersdorf
ZVR Nr. 946313214

Kursverantwortliche
Natur
Miteinander
Bezirk
Rezepte

Kreativität

Gemeinsam

Thermenfahrten

Kochen
Basteln
Erholen
Lernen

Schulungen
Tag der Bäuerinnen

Referenten

Spaß

Bäuerinnenkurse

Bildungsprogramm

COVID-19: SCHAUEN WIR GEMEINSAM AUF UNS!

Liebe Mitglieder der Bäuerinnen-Vereine,

aktuell* können Veranstaltungen der Bäuerinnen-Vereine unter Beachtung der geltenden Hygieneregeln wieder durchgeführt werden:

- Um die Veranstaltung sicher planen zu können, ist eine Anmeldung mit Ihren aktuellen Kontaktdaten (Name, Adresse, Mailadresse, Tel.-Nr.) unbedingt erforderlich! Nur so können wir Sie über kurzfristige Änderungen oder im Ernstfall bei einem Corona-Verdachtsfall informieren!
- Halten Sie sich bitte an die Anweisungen des Veranstalters vor Ort.
- Halten Sie Abstand - mind. einen Meter zwischen sich und anderen Personen.
- Händewaschen - Reinigen Sie Ihre Hände bei Ankunft und zwischendurch regelmäßig und gründlich mit Seife oder Desinfektionsmittel.
- Eine Möglichkeit zur Händedesinfektion wird in räumlicher Nähe zu den Schulungsräumen und Eingängen zur Verfügung gestellt.
- Tragen Sie eine Mund-Nasen-Schutzmaske - die Maske ist von den Kursteilnehmern selbst mitzubringen.
- Die Mund-Nasen-Schutzmaske ist vom Betreten des Schulungsgebäudes bis zur Einnahme des Sitzplatzes im Schulungsraum sowie beim Verlassen des Sitzplatzes zu tragen.
- In den Schulungsräumen sind die Tischaufstellung und die Sitzordnung so gestaltet, dass der Mindestabstand auf allen Plätzen gegeben ist. Diese dürfen deshalb nicht verändert werden.
- Bei Bildungsveranstaltungen im Freien gelten ebenfalls das Einhalten der Mindestabstände von einem Meter und die aktuellen Hygienevorschriften.
- Fühlen Sie sich krank - bleiben Sie zuhause!
- Bei Verdacht einer Corona-Erkrankung innerhalb von zwei Wochen nach der Veranstaltung sind unverzüglich die Organisatoren zu informieren, damit diese die weiteren (Informations-)Schritte in die Wege leiten können.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung! * Stand Juli 2020 – bitte die aktuellen rechtlichen Vorgaben beachten!

WICHTIGE KURSINFORMATION !!

Impressum

Eigentümer, Herausgeber und Verleger:
Bezirksbauernkammer Gänserndorf
Hauptstraße 8, 2230 Gänserndorf
Tel.: 05 0259 40403

Für den Inhalt verantwortlich:
Bezirksbäuerin Eveline Prager
Redaktion und Gestaltung: Dagmar Weber
Druck: Mail boxes etc Business Service, Oberhoferstr. 9, 2130 Mistelbach
Redaktionsschluss: 31. Juli 2020

Wünsche und Anregungen für das nächste Kursprogramm 2021/22 bitte bis April 2021 an die Bezirksbauernkammer Gänserndorf weitergeben.

Titelbild: Dagmar Weber
Vorwort Foto: Fotograf Pomassl Fotografie - Prager Eveline
Gebietsbewerbungen Foto: Fotograf Heidemarie Lahofer - LK Zuschmann Michaela,
Fotograf Caroline Zatschkowitsch - Ing. Scheit Elke und Kuhn Sandra, Pfeiffer Edith

Vorwort

Liebe Mitglieder und Freunde der Bäuerinnen!

Für alle, die mich noch nicht kennen, mein Name ist Eveline Prager und ich bin dank euch die derzeitige Bezirksbäuerin für den Bezirk Gänserndorf. Ich freue mich, mich mit weiterhin top motivierten Funktionärinnen den Aufgaben für unseren Bezirk zu stellen. In den nächsten fünf Jahren werden wir unsere geplanten Projekte gemeinsam bestmöglich umsetzen. Einen besonderen Dank möchte ich allen ausgeschiedenen Funktionärinnen aussprechen, die uns jahrelang tatkräftig unterstützt haben.



Wir sind ständig gefordert, sei es in unseren Betrieben, Familien, in den verschiedenen Gremien, in denen wir tätig sind, oder wie aktuell gesundheitlich und wirtschaftlich.

Im Sinne unseres Leitbildes: Natürlich – Gemeinsam – Lebendig, werden wir alle Herausforderungen gemeinsam meistern!

Nun darf ich euch das heurige Bildungsprogramm vorstellen. Schwierige Zeiten erfordern besondere Maßnahmen, deshalb bieten wir euch dieses Mal ein reduzierteres Bildungsprogramm an. Das bedeutet für euch, dass das Kursangebot nicht so umfangreich ausfällt wie gewohnt.

Unser Bildungsprogramm soll euch jedoch mit den unterschiedlichen Kursen wieder viel Freude bereiten.

Ich wünsche uns eine erfolgreiche Bildungssaison und viele unvergessliche Momente in der Gemeinschaft der Bäuerinnen.

Eure Bezirksbäuerin

Eveline Prager

Überblick Gebietsbäuerinnen aller Gebiete:



Zuschmann Michaela

Die Bäuerinnen.

... im Gebiet Gänserndorf

Gebietsbäuerin
des Gebietes Gänserndorf

0699/81903711

m.zuschmann@aon.at



Ing. Scheit Elke

Die Bäuerinnen.

... im Gebiet Groß-Enzersdorf

Gebietsbäuerin
des Gebietes Groß-Enzersdorf

0664/1301128

scheit.45@aon.at



Kuhn Sandra

Die Bäuerinnen.

... im Gebiet Marchegg

Gebietsbäuerin
des Gebietes Marchegg

0676/3445535

biohof-kuhn@hotmail.com



Pfeiffer Edith

Die Bäuerinnen.

... im Gebiet Zistersdorf

Gebietsbäuerin
des Gebietes Zistersdorf

0699/12220111

pfeiffer14@aon.at

Inhaltsverzeichnis

COVID-19 Bestimmungen für Bäuerinnenveranstaltungen.....	2
Impressum.....	2
Vorwort.....	3
Überblick Gebietsbäuerinnen aller Gebiete.....	4
„Altbäuerinnen Nachmittag Bezirk Gänserndorf“	6
„Tag der Bäuerin“ im Gebiet Gänserndorf“	7

Programm auf Gebietsebene - Gebiete Gänserndorf, Gr. Enzersdorf und Marchegg

1 Thermenfahrt Linsberg	8
2 Wildkochen-Kochkurs mit Wildfleisch inkl. Kräuter- und Gewürzkunde	9
3 "Körper-Geist & Seele stärken"	10
4 Thermenfahrt Blumau.....	10
5 Mit Ruhe und Gelassenheit durch den Alltag(stress)	11
6 Gärten im Klimawandel	11
7 Hausgartl VI – Wintergemüse „Knackiges Gemüse in der kalten Jahreszeit ernten“	12
8 Workshop Vorratshaltung "Ich koche Sie ein"	13
9 Grün Putzen.....	14
10 Sauerkraut & Co - mit Milchsäure haltbar machen (Fermentieren)	15
11 Sakrale Blumenkunst	16
12 D.I.Y. Kopfkranzchen selber binden.....	16

Programm auf Gebietsebene - Gebiete Zistersdorf

1 Männerkochkurs - Streifzug durch die europäische Küche.....	19
2 Thermenfahrt Stegersbach.....	20
3 Mit Gelassenheit und Ruhe durch den Alltag(stress)	20
4 Kabarett "Best of" Walter Kammerhofer	21
5 Allerlei mit Erdäpfel und Süßkartoffel.....	22
6 "Was koche ich morgen?"	23
7 Kinderkochen für 6-12jährige: „Kreatives Gestalten - geschüttelt, belegt, gefüllt“	24
Organisatorische Hinweise für Kurse auf Gebietsebene	26
Datenschutzmitteilung	27

Die Bäuerinnen.

Lebensqualität
Bauernhof 

Ländliches
Fortbildungsinstitut 

Altbäuerinnen Nachmittag

Donnerstag, 22. Oktober 2020

Beginn um 14 Uhr

in der BBK Gänserndorf

Eröffnung und Begrüßung

Bezirksbäuerin Eveline Prager

Aktuelles aus der Kammer

Obmann der BBK Gänserndorf Manfred Zörnpfenning

Vortrag Elisabeth Lust Sauberer

Gemütliches Beisammensein bei Kaffee & Kuchen

Für das leibliche Wohl sorgen die Bäuerinnen des Bezirkes

Chor Erdklang Weinviertel

Musikalische Umrahmung

**Die Bäuerinnen im Bezirk Gänserndorf
laden alle Altfunktionärinnen,
Funktionärinnen und Mitglieder ein.**

Die Bezirksbäuerin
Eveline Prager

Die Schriftführerin
Sandra Kuhn

Der Verein Die Bäuerinnen im Bezirk Gänserndorf
ZVR Nr.: 229676454

Bezirksbauernkammer Gänserndorf, Hauptstraße 8, 2230 Gänserndorf
Tel. 05 0259/40400, office@gaenserndorf.lk-noe.at, Fax 05 0259/40499

Die Teilnehmer nehmen zur Kenntnis, dass im Rahmen dieser Veranstaltung Fotografien und/oder Filme erstellt werden und zum Zweck einer Nachberichterstattung veröffentlicht werden können. Mit der Annahme der Einladung erklären Sie sich mit diesen Nutzungen einverstanden.

**Landwirtschaftskammer
Niederösterreich**

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

**LE 14-20**
Entwicklung für den Ländlichen Raum



**Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums.
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.**

Einladung

„Tag der Bäuerin“ im Gebiet Gänserndorf

ZVR-Nr: 165960060

Freitag, 20. November 2020

Beginn: 18 Uhr

Gasthaus Novakovic in Bad Pirawarth

Programm:

- **Eröffnung und Begrüßung durch Landesbäuerin Stellv. Gebietsbäuerin Michaela Zuschmann**
- **Aktuelles aus der Landwirtschaft Kammerobmann Manfred Zörnpfenning**
- **Der „Wein4ler Bauerngarten“ mit Brigitte Parbus**
- **Heiteres von Liedermacher, Kabarettist und Buchautor Peter Meissner**

Die Bäuerinnen im Gebiet Gänserndorf laden alle Bäuerinnen, Bauern, die ländliche Jugend und alle Interessierte zum Tag der Bäuerin herzlich ein.

Mit freundlichen Grüßen

Der Kammerobmann:
Manfred Zörnpfenning eh

Die Landesbäuerin Stellv.
Michaela Zuschmann eh

Die Leiterin der Bezirksbauernkammer:
Dipl. Ing. Birgit Hauer-Bindreiter eh

Die Schriftführerin:
Lauer Edeltraud eh

Programm auf Gebietsebene Gebiete Gänserndorf, Gr. Enzersdorf und Marchegg

Thermenfahrt Linsberg

Zielgruppe:

Für alle, die einen Tag zur Erholung und Entspannung nutzen möchten.

Teilnehmerzahl:

mind. 40 - max. 100 Personen
(2 Busse zu je 50 Personen)

Kursbeitrag:

22 Euro pro Person bei Anmeldung für Bus

26 Euro für Tageskarte und Trinkgeld Chauffeur wird im Bus einkassiert.

Anmeldung:

Bei ihrer Ortsbäuerin bis 07.10.2020.

Kursnummer 1: GF0-2101-121**Datum:** Do, 14. Jänner 2021

07:00 bis 19:00 Uhr

07.00 Uhr **Abfahrt Lasee** -
Bushaltestelle vor dem Pfarrhof07.30 Uhr **Abfahrt Gänserndorf**
- Scheunengasse, (großer
Parkplatz hinter Rathaus)**Kursort:**

Asia Thermen Resort Linsberg
Thermenplatz 1
2822 Bad Erlach

Kursverantwortliche:

Monika Stix Tel.: 02289/2921



BUSAM
reisen

Wildkochen-Kochkurs mit Wildfleisch inkl. Kräuter- und Gewürzkunde

Zielgruppe:

Für alle Interessierte, die mit dem Thermomix Wildgerichte zaubern möchten.

Kursinhalt:

Mehr Wissen über ernährungsphysiologische Vorteile von Wildfleisch. Praxiswissen für die Verwendung von Kräutern und Gewürzen. Möglichkeit des Kennenlernens der Zukunft des Kochens mit modernen Küchenmaschinen - am Beispiel von Thermomix.

Mitzubringen:

eventuell Kochschürze

Teilnehmerzahl:

mind. 5 - max. 10 Personen

Anmeldung:

Telefonisch bei Frau Petra Hansi (Kursverantwortliche) bis 07.10.2020 unter 0676/9605621 und persönlich bei ihrer Ortsbäuerin bis 07.10.2020.

Kursnummer 2: GF0-2102-123

Datum: Di, 19. Jänner 2021
14:00 bis 17:00 Uhr

Kursnummer 2: GF0-2103-123

Datum: Di, 19. Jänner 2021
18:00 bis 21:00 Uhr

Kursnummer 2: GF0-2104-123

Datum: Mi, 20. Jänner 2021
10:00 bis 13:00 Uhr

Kursnummer 2: GF0-2105-123

Datum: Mi, 20. Jänner 2021
14:00 bis 17:00 Uhr

Kursort:

BBK Gänserndorf
Hauptstraße 8
2230 Gänserndorf

Referentin:

Dr. Claudia Nichterl

Kursbeitrag:

72 Euro pro Teilnehmer



AGROTECH Handelsges.m.b.H.
Bahnstraße 107
2283 Obersiebenbrunn

Tel. 02286 / 25135
Fax: 02286 / 25135-11
www.agrotech.at

"Körper-Geist & Seele stärken"

Zielgruppe:

Alle die gerne Techniken erlernen wollen um ihr Immunsystem zu stärken und ihr Wohlbefinden zu steigern.

Kursinhalt:

Verschiedene Methoden erlernen und praktisch anwenden um die Chakren (Energiezentren) zu stärken und Blockaden zu lösen. Mit Hilfe von Klopftechniken das Immunsystem stärken und mehr Harmonie, Freude und Entspannung in den Alltag bringen.

Teilnehmerzahl:

mind. 7 - max. 25 Personen

Anmeldung:

Bei ihrer Ortsbäuerin bis 07.10.2020.

Kursnummer 3: GF0-2106-121

Datum: Fr, 29. Jänner 2021

18:00 bis 20:00 Uhr

Kursort:

BBK Gänserndorf
Hauptstraße 8
2230 Gänserndorf

Referentin:

Tanja Helm

Kursbeitrag:

28 Euro pro Person

Thermenfahrt Blumau

Zielgruppe:

Für alle Damen und Herren, die sich einen Tag voller Entspannung und Erholung gönnen wollen.

Mitzubringen:

bequeme Badebekleidung, Handtuch,

Teilnehmerzahl:

mind. 40 - max. 100 Personen

Kursbeitrag:

26 Euro pro Person bei Anmeldung für Bus

46 Euro Thermeneintritt inkl. Sauna
wird im Bus einkassiert

Anmeldung:

Bei ihrer Ortsbäuerin bis 07.10.2020.

Kursnummer 4: GF0-2107-121

Datum: Do, 18. Februar 2021

06:30 bis 18:00 Uhr

6:30 Uhr **Abfahrt Lasee**

Bushaltestelle vor dem Pfarrhof

7:00 Uhr **Abfahrt Gänserndorf**

Scheunengasse (großer Parkplatz
hinter Rathaus)

Kursort:

Therme Blumau
Nr. 100
8283 Blumau

Kursverantwortliche:

Marianne Duben
02283/2541

Mit Ruhe und Gelassenheit durch den Alltag(stress)

Zielgruppe:

Bäuerinnen und Bauern, die durch einen bewussten Umgang mit Belastungen den komplexen Anforderungen und dem steigenden Zeitdruck ruhiger begegnen wollen.

Kursinhalt:

Welche Alltagssituationen bergen Überforderung?
Wie gehe ich mit Stress um?
Wie reagiert mein Körper in belastenden Situationen?
Wie beuge ich Stress vor?
Tipps und Übungen für mehr Ausgeglichenheit

Mitzubringen:

Bei der Teilnahme bequeme Alltagskleidung anziehen!

Teilnehmerzahl:

mind. 15 - max. 20 Personen

Anmeldung:

Bei ihrer Ortsbäuerin bis 07.10.2020.

Kursnummer 5: GF0-2119-121

Datum: Mi, 24. Februar 2021
09:00 bis 11:00 Uhr

Kursort:

BBK Gänserndorf
Hauptstraße 8
2230 Gänserndorf

Referent:

Hubert Lukse (SVS)

Kursbeitrag:

5 Euro pro Person

Gärten im Klimawandel

Zielgruppe:

Für alle Interessierte, die mehr über den Klimawandel in ihren Gärten wissen wollen.

Kursinhalt:

Unser Klima hat sich verändert und wird sich weiter verändern. Die Prognosen lassen nichts gutes erwarten und einige Pflanzen werden aus unseren Gärten für immer verschwinden. Doch die Natur bietet uns viele Pflanzenarten die erst jetzt bei uns gute Lebensräume in den Gärten vorfinden.

Bilder und Kurzfilme unterstützen die Moderation. Dieses Thema und alles andere Wissenswerte wird nach dem Vortrag in einer Diskussion besprochen.

Teilnehmerzahl:

mind. 6 - max. 18 Personen

Kursnummer 6: GF0-2108-112

Datum: Do, 25. Februar 2021
17:00 bis 19:30 Uhr

Kursort:

Floral Design Zihl
Hauptstraße 62-64
2304 Orth an der Donau

Referent:

Michael Zihl

Kursbeitrag:

20 Euro pro Person

Anmeldung:

Bei ihrer Ortsbäuerin bis
07.10.2020.

Hausgartl VI – Wintergemüse „Knackiges Gemüse in der kalten Jahreszeit ernten“

Zielgruppe:

Interessierte Frauen und Männer, die grundlegende Kenntnisse über Wintergemüse erlernen möchten.

Kursinhalt:

Wintergemüse aus dem eigenen Garten ist eine gesunde, frische Alternative zu Gemüse aus fernen Ländern in den Lebensmittelgeschäften. Es versorgt uns mit wichtigen gesundheitsfördernden Stoffen wie Vitamine, Mineralstoffe, sekundären Pflanzeninhaltsstoffen und Ballaststoffe. Viele Gemüsearten sind bei richtigen Pflegemaßnahmen frostfester als gedacht. Eine gute Planung, den optimalen Anbauzeitpunkt, ein Gespür für Pflanzen und Lust darauf, im Freien zu arbeiten – mehr braucht es nicht, um sich auch in den kalten Monaten mit Gemüse zu versorgen.

Mitzubringen:

Kleidung nach Wetterlage, Kurs findet teilweise im Freien statt.

Kursnummer 7: GF0-2109-131

Datum: Do, 11. März 2021
16:30 bis 18:30 Uhr

Kursort:

LFS Obersiebenbrunn
Feldhofstraße 6
2283 Obersiebenbrunn

Referentin:

Anna Moser

Kursbeitrag:

12 Euro pro Person

Teilnehmerzahl:

mind. 12 - max. 16 Personen

Anmeldung:

Bei ihrer Ortsbäuerin bis
07.10.2020.

...dein
Stück
Natur



www.prilucik.at

Workshop Vorratshaltung "Ich koche Sie ein"

Zielgruppe:

Für alle, die ihr Wissen rund um die Vorratshaltung erwerben und vertiefen möchten.

Kursinhalt:

Ideen zum Haltbarmachen
Neuzugänge in der Vorratskammer
Essig und Öle: Die aromatische Basis
Würzmischung: Salz und Zucker

In einem Vortrag von Elisabeth Lust-Sauberer hören sie Ideen zum Haltbarmachen diverser Produkte. Anschließend, nach dem Vortrag, können sie von Elisabeth Lust-Sauberer mitgebrachte, eingelegte Produkte verkosten.

Mitzubringen:

Schreibunterlagen

Teilnehmerzahl:

mind. 12 - max. 25 Personen

Anmeldung:

Telefonisch bei Frau Sandra Kuhn
(Kursverantwortliche) bis 07.10.2020 unter
0676/3445535
und persönlich bei ihrer Ortsbäuerin bis 07.10.2020.

Kursnummer 8: GF0-2110-123

Datum: Mi, 17. März 2021
09:00 bis 12:00 Uhr

Kursnummer 8: GF0-2111-123

Datum: Di, 23. März 2021
14:00 bis 17:00 Uhr

Kursnummer 8: GF0-2112-123

Datum: Di, 30. März 2021
17:00 bis 20:00 Uhr

Kursort:

BBK Gänserndorf
Hauptstraße 8
2230 Gänserndorf

Referentin:

ÖKR Elisabeth Lust-Sauberer

Kursbeitrag:

42 Euro pro Teilnehmer

Produkte aus der Region Marchfeld

Frisch ab Hof

Äpfel & Marillen (saisonal)

Säfte und diverse Produkte unserer Partnerbetriebe



Grün Putzen

Zielgruppe:

Für alle Damen die hin und wieder etwas zu reinigen haben.

Kursinhalt:

Weniger Müll, biologisch verträgliche Produkte, Putzmittel bei denen du weißt, was drin ist, Unverträglichkeiten oder Allergien. Das sind nur einige Gründe sich mit dem Thema "Grün(er) Putzen" auseinanderzusetzen. Obendrein macht es aber auch noch Spaß, in fröhlicher Runde, ein paar wirklich funktionierende Sachen zusammen zu brauen und zu staunen, wie einfach es geht.

In einem ca. 3 stündigen Workshop stellen wir gemeinsam folgende Putzmittel auf ökologischer Basis her und zwar nach alten Rezepten erfahrener Bäuerinnen, modern abgewandelt: Allzweckreiniger, Fliesenreiniger, Limettenreiniger, Geschirrspülmittel, Scheuermilch, Scheuerpaste, Herdplattenreiniger, Fensterreiniger, WC Reinigungstabs, Roskastanienwaschmittel - je nachdem, was sich ausgeht.

Mitzubringen:

Etwas zum Schreiben, 4 alte Sprühflaschen, 2 Putzmittelflaschen o.ä. und 4 verschließbare Gläser (ca. 2 x 200 ml und 2 x 500 ml)

Kursnummer 9: GF0-2113-135

Datum: Mi, 24. März 2021
14:00 bis 17:00 Uhr

Kursnummer 9: GF0-2114-135

Datum: Mi, 24. März 2021
18:30 bis 21:30 Uhr

Kursort:

BBK Gänserndorf
Hauptstraße 8
2230 Gänserndorf

Referentin:

Astrid Aichinger
„DIE MOSAUERIN“

Kursbeitrag:

71 Euro pro Person

Teilnehmerzahl:

mind. 8 - max. 10 Personen

Anmeldung:

Bei ihrer Ortsbäuerin bis
07.10.2020.



Bahnstraße 50, 2230 Gänserndorf
Tel.: 0664/4248985

Sauerkraut & Co - mit Milchsäure haltbar machen (Fermentieren)

Zielgruppe:

Für alle Interessierte, die die Kunst vom Fermentieren kennenlernen und praktizieren möchten!

Kursinhalt:

Fermentieren liegt wieder voll im Trend. Obwohl es als Konservierungstechnik bereits seit der Frühsteinzeit angewendet wurde, geriet es Anfang des letzten Jahrhunderts durch die (durchaus sinnvolle) Konservenrevolution in Vergessenheit. Als berühmtester Vertreter dieser Konservierungstechnik ist wohl Sauerkraut bekannt, das viele noch als Kinder in riesigen Mengen einstampfen mussten. Dass sich aber auch viele andere Gemüse und Kräuter durch Milchsäuregärung haltbar machen lassen ist uns mittlerweile weniger geläufig. Wir holen bei diesem Workshop altes Wissen wieder hervor, denn: Fermentiertes Gemüse schmeckt nicht nur wunderbar - es ist obendrein noch gesund!

In diesem Workshop beschäftigen wir uns mit grundlegenden Techniken der Fermentation mittels Milchsäuregärung und wenden diese auch gleich bei der Herstellung von Sauerkraut, Chutneys bis hin zu Pesto praktisch an. Etwas theoretischer Input macht die Teilnehmerinnen fit und mutig für die Anwendung der Techniken zu Hause und natürlich ist genug Platz zum Erfahrungsaustausch und die Fragen der Teilnehmerinnen.

Mitzubringen:

Eigene Gärtöpfe und Krauthobel, falls vorhanden; verschließbare Gärgefäße (verschließbare Gläser mit mind. 1 Liter Inhalt)

Teilnehmerzahl:

mind. 8 - max. 10 Personen

Anmeldung:

Bei ihrer Ortsbäuerin bis 07.10.2020.

Kursnummer 10: GF0-2115-123

Datum: Do, 25. März 2021
09:00 bis 12:00 Uhr

Kursnummer 10: GF0-2116-123

Datum: Do, 25. März 2021
14:00 bis 17:00 Uhr

Kursort:

BBK Gänserndorf
Hauptstraße 8
2230 Gänserndorf

Referentin:

Astrid Aichinger
„DIE MOSAUERIN“

Kursbeitrag:

71 Euro pro Person

Wichtige Information für die TeilnehmerInnen unserer Kochkurse:

Die Küche soll bitte nach dem gemeinsamen Kochen auch gemeinsam geputzt und so verlassen werden, wie sie vorgefunden wurde!

Sakrale Blumenkunst

Zielgruppe:

Für alle, die sich für Kirchendekoration interessieren und diese ausprobieren möchten.

Kursinhalt:

Blumendekoration für Trauerfeiern und heiligen Stätten ist einer der ältesten Kulte der Menschheit. Über 6000 Jahre alte Funde bezeugen dies. Sie werden in diese sakralen Arbeiten eingeführt und erfahren was in der heutigen Zeit noch verwendet wird. Welche Blume hat welche Bedeutung? Diese und mehr Fragen finden in diesem Kurs ihre Antwort in Theorie und Praxis.

Teilnehmerzahl:

mind. 6 - max. 10 Personen

Anmeldung:

Bei ihrer Ortsbäuerin bis 07.10.2020.

Kursnummer 11: GF0-2117-112**Datum:** Do, 15. April 2021
17:00 bis 19:00 Uhr**Kursort:**

Floral Design Zihl
Hauptstraße 62-64
2304 Orth an der Donau

Referent:

Michael Zihl

Kursbeitrag:

57 Euro pro Person
Preis inkl. Material

D.I.Y. Kopfkranzchen selber binden

Zielgruppe:

Für alle Interessierte an Floristik.

Kursinhalt:

Erlernen sie mit Meisterflorist Michael Zihl wie man auf eine Schnur oder auf einem Haarreifen Blüten aufbindet, auf was kommt es an, welche Blüten halten, welche lassen sich gut binden, was ist zu beachten? Diese Fragen werden während der Praxisarbeit erläutert und in der Gruppe besprochen. Freuen sie sich schon jetzt auf einen aufregenden Nachmittag in einem der ältesten Berufe der Welt.

Teilnehmerzahl:

mind. 4 - max. 8 Personen

Anmeldung:

Bei ihrer Ortsbäuerin bis 07.10.2020.

Kursnummer 12: GF0-2118-112**Datum:** Do, 03. Juni 2021
17:00 bis 18:30 Uhr**Kursort:**

Floral Design Zihl
Hauptstraße 62-64
2304 Orth an der Donau

Referent:

Michael Zihl

Kursbeitrag:

67 Euro pro Person
Preis inkl. Material

BESUCHEN SIE UNSEREN GENUSSLADEN



mit köstlichen Produkten
aus unserer Region!

Öffnungszeiten:
Mo-Fr: 08:00-18:00 Uhr
Sa: 08:00-17:00 Uhr



Lagerhaus | Bau & Gartenmarkt Strasshof

Hauptstraße Silberwald 350, 2231 Strasshof

Tel.: 02287/2322, Fax-DW: 7024, E-Mail: markt_strasshof@marchfeld.rh.at

Lagerhaus | Marchfeld

www.lagerhaus-marchfeld.at

Maschinenring-Service NÖ-Wien eGen



Dein zuverlässiger Partner

an 365 Tagen im Jahr

**Die Profis
vom
Land**

Der Maschinenring ist dein Rundum-Partner

für Gartengestaltung, die Pflege & Sicherheit deiner Bäume, wenn du einmal „Urlaub vom Bauernhof“ machen willst oder Not am Hof herrscht: Im Rahmen der sozialen und wirtschaftlichen Betriebshilfe helfen wir rasch und unbürokratisch!

Dein regionaler Ansprechpartner:

Maschinenring Wiener Becken
Betriebsring 13, 2483 Ebreichsdorf **und**
Bahnstraße 21, 2404 Petronell-Carnuntum
E wienerbecken@maschinenring.at
www.maschinenring.at

Maschinenring - dein Profi auch in den Bereichen

- Forst und Energie
- Grünraumpflege
- Reinigung
- Winterdienst
- Arbeitskräfteüberlassung
- Agrardienstleistungen

**Telefon
059060-381**



Maschinenring



WIR WURDEN GEGRÜNDET, WEIL
MENSCHEN IHRE ZUKUNFT SELBST
IN DIE HAND NEHMEN MUSSTEN.
HEUTE SIND WIR WIEDER GEFORDERT.

**WAS EINER
NICHT SCHAFFT,
DAS SCHAFFEN VIELE.**

Was bei Raiffeisen ganz am Anfang stand,
steht auch heute wieder ganz oben: Solidarität.
Für einander da sein. Miteinander neue Wege
gehen. Was wir oft genug bewiesen haben,
tun wir daher auch jetzt: Initiative zeigen.
Verantwortung übernehmen. Wissen, was eine
starke Gemeinschaft leisten kann. Für die, die sie
brauchen. Für alle, die in unserem Land leben.

raiffeisen.at

Programm auf Gebietsebene Gebiet Zistersdorf

Männerkochen - Streifzug durch die europäische Küche

Zielgruppe:

Für Männer jeden Alters, die die kulinarischen Köstlichkeiten unserer Nachbarn kennenlernen möchten ...

Kursinhalt:

Kulinarischer Streifzug durch die Küche unserer EU-Nachbarländer ...

Mitzubringen:

Hausschuhe, Schürze, Geschirrtuch, Messer

Teilnehmerzahl:

mind. 8 - max. 10 Personen

Kursbeitrag:

37 Euro pro Person
inkl. Rezepte

Anmeldung:

Bei ihrer Ortsbäuerin bis 07.10.2020.

Kursnummer 1: GF4-2101-123**Datum:** Do, 07. Jänner 2021

18:00 bis 22:00 Uhr

Kursnummer 1: GF4-2102-123**Datum:** Fr, 08. Jänner 2021

18:00 bis 22:00 Uhr

Kursnummer 1: GF4-2103-123**Datum:** Fr, 15. Jänner 2021

18:00 bis 22:00 Uhr

Kursnummer 1: GF4-2104-123**Datum:** Do, 21. Jänner 2021

18:00 bis 22:00 Uhr

Kursnummer 1: GF4-2105-123**Datum:** Fr, 22. Jänner 2021

18:00 bis 22:00 Uhr

Kursort:

Polytechnische Schule Zistersdorf
Grillparzergasse 1a
2225 Zistersdorf

Referentin:

Gerlinde Wiesinger

Stoni's Speisekammer

Obere Hauptstraße 55

2291 Lasseo

Tel.: 0664/3856040

E-Mail: m.stoni@aon.at

**Öffnungszeiten**

MO-FR: 6:00-13:00

16:00-19:00

SA: 7:00-13:00

Thermenfahrt Stegersbach

Zielgruppe:

Für alle Damen und Herren, die sich einen Tag zur Entspannung und Erholung gönnen wollen.

Kursinhalt:

In 14 unterschiedlichen Wasserbecken und einer 2200 m² großen Saunalandschaft werden wir es uns so richtig gut gehen lassen.

Mitzubringen:

Badebekleidung, Handtuch,

Teilnehmerzahl:

mind. 45 - max. 80 Personen

Anmeldung:

Bei ihrer Ortsbäuerin bis 07.10.2020.

Kursnummer 2: GF4-2106-121

Datum: Di, 26. Jänner 2021
06:00 bis 20:00 Uhr

Abfahrt um 06:00 Uhr beim K9
(ehemaliges Kulturhaus) in
Zistersdorf

Kursort:

Therme Stegersbach
Golfstr. 1
7551 Stegersbach

Kursbeitrag:

53 Euro pro Person
inkl. Busfahrt, Chauffeurtrinkgeld
und Thermeneintritt mit Sauna

Mit Gelassenheit und Ruhe durch den Alltag(stress)

Zielgruppe:

Bäuerinnen und Bauern, die durch einen bewussten Umgang mit Belastungen den komplexen Anforderungen und dem steigenden Zeitdruck ruhiger begegnen wollen.

Kursinhalt:

Wir lernen in dem Vortrag wie wir den Belastungen sowie den komplexen Alltagsanforderungen und dem steigenden Zeitdruck ruhiger begegnen:
Welche Alltagssituationen bergen Überforderung?
Wie gehe ich mit Stress um?
Wie reagiert mein Körper in belastenden Situationen?
Wie beuge ich Stress vor?
Tipps für mehr Ausgeglichenheit

Kursnummer 3: GF4-2107-121

Datum: Do, 28. Jänner 2021
18:00 bis 20:00 Uhr

Kursort:

RB Zistersdorf-Dürnkrot
Hauptstr. 39
2225 Zistersdorf

Referent:

Hubert Lukse (SVS)

Kursbeitrag:

5 Euro pro Person

Teilnehmerzahl:

mind. 30 - max. 50 Personen

Anmeldung:

Bei ihrer Ortsbäuerin bis
07.10.2020.

Kabarett "Best of" Walter Kammerhofer

Zielgruppe:

Alle, die sich einen Abend lang gut unterhalten wollen.

Kursinhalt:

Walter Kammerhofer ist ein sehr bekannter Kabarettist (z.B. aus "Narrisch guat", ...) und wird uns sein Programm "Best of" präsentieren:

Der URLAUB ist vorbei, oder ANDERSRUM gesagt:

Wenn der KAMMERHOFER kurz nach der anstrengenden PIRSCH auf wohlverdiente KUR geht und dort seinem geliebten Schatten LEIDER NICHT begegnet, dann heiß es "BITTE WARTEN".

Mit andren Worten ... Walter konzentriert sich! Über 12 Stunden KAMMERHOFER, in knapp 121 Minuten.

Dazu Walters WARNUNG:

Dieser konzentrierte Angriff auf ihre Lachmuskeln findet ohne Atempause statt. Bitte atmen sie zuhause vor.

Anmeldung:

Bei ihrer Ortsbäuerin bis 07.10.2020.

Bitte jeden Teilnehmer mit Namen und Adresse anmelden!

Kursnummer 4: GF4-2108-101

Datum: Fr, 12. Februar 2021

19:00 bis 22:00 Uhr

(Einlass in die Kellerbühne ab 17.30 Uhr, Untergeschoß)

Kursort:

Kellerbühne Zistersdorf

Hauptstraße 12

2225 Zistersdorf

Referent:

Walter Kammerhofer

Kursbeitrag:

23 Euro pro Person

Teilnehmerzahl:

mind. 145 - max. 200 Personen

COVID 19 Vorgaben siehe Seite 2



baumschule
wolfgang
hemmelmeyer

Persönliche Betreuung
Kompetente Fachberatung

NEU
Grabpflege



- Obstbäume
- Beerenobst
- Rosen
- Blütensträucher
- Heckenpflanzen
- Schlingpflanzen
- Alleebäume
- Koniferen
- Familienobstbäume
- Obstbäume mit verschiedenen Sorten

Baumschulweg 4, 2294 Breitensee
T: +43 664 420 29 37 | F: +43 2285 64 087
www.baumschule-hemmelmeyer.at
email: info@baumschule-hemmelmeyer.at

Allerlei mit Erdäpfel und Süßkartoffel

Zielgruppe:

Alle, die die Vielseitigkeit der Kartoffel erleben wollen.

Kursinhalt:

Wir bereiten Verschiedenes mit Kartoffel und Süßkartoffeln zu:
Erdäpfelkas
Erdäpfelstangerl
Erdäpfelstrudel
Süßkartoffelsuppe
Süßkartoffelpüree mit Sesamlachs
Pikante Ofenkartoffel
Süßkartoffelcurry mit Kichererbsen
Powidltascherl

Mitzubringen:

Hausschuhe, Schürze, Geschirrtuch

Teilnehmerzahl:

mind. 8 - max. 10 Personen

Anmeldung:

Bei ihrer Ortsbäuerin bis 07.10.2020.

Kursnummer 5: GF4-2109-123

Datum: Do, 18. Februar 2021
18:00 bis 22:00 Uhr

Kursnummer 5: GF4-2110-123

Datum: Fr, 19. Februar 2021
18:00 bis 22:00 Uhr

Kursnummer 5: GF4-2111-123

Datum: Sa, 20. Februar 2021
09:00 bis 13:00 Uhr

Kursnummer 5: GF4-2112-123

Datum: Sa, 20. Februar 2021
14:00 bis 18:00 Uhr

Kursort:

Polytechnische Schule Zistersdorf
Grillparzergasse 1a
2225 Zistersdorf

Referentin:

Mag. Petra Kargl

Kursbeitrag:

41 Euro pro Person
inkl. Rezeptheft



Täglich frisches Gebäck
Wurst & Käse
Heiße Theke
Eis-Spezialitäten u. v. m.
Sonntag geöffnet

ÖFFNUNGSZEITEN: MO, DI, DO & FR: 5 - 12 Uhr, 15 - 18 Uhr,
MI: 5 - 12 Uhr, SA: 7 - 12 Uhr, SO: 7 - 10 Uhr

Martas Greißlerei, 2293 Marchegg, Hauptstraße 45
Tel. 0677/6223 7284 marta@getraenke-center.at

"Was koche ich morgen?"

Zielgruppe:

Alle, die jeden Tag etwas Gutes und Frisches kochen wollen, und öfters überlegen müssen, was es dieses Mal sein soll ...

Kursinhalt:

Was koche ich morgen? Diese Frage stellen wir uns Tag für Tag.
Wir kochen Modernes und Traditionelles. Gerichte mit Fisch, Fleisch und viel Gemüse. Ebenso moderne Suppen und wunderbare schnelle Nachspeisen.
Anschließend genießen wir gemeinsam die zubereiteten Gerichte.

Mitzubringen:

Hausschuhe, Schürze, Geschirrtuch, Messer

Teilnehmerzahl:

mind. 8 - max. 10 Personen

Anmeldung:

Bei ihrer Ortsbäuerin bis 07.10.2020.

Kursnummer 6: GF4-2113-123

Datum: Do, 04. März 2021
18:00 bis 22:00 Uhr

Kursnummer 6: GF4-2114-123

Datum: Fr, 05. März 2021
18:00 bis 22:00 Uhr

Kursnummer 6: GF4-2115-123

Datum: Sa, 06. März 2021
09:00 bis 13:00 Uhr

Kursnummer 6: GF4-2116-123

Datum: Sa, 06. März 2021
14:00 bis 18:00 Uhr

Kursort:

Polytechnische Schule Zistersdorf
Grillparzergasse 1a
2225 Zistersdorf

Referentin:

Maria Paul

Kursbeitrag:

40 Euro pro Person
inkl. Rezeptheft



KFZ-BAU/KOMMUNALMASCHINEN
FORST-GARTEN-SPEZIALGERÄTE
WEIN/OBSTBAU-GEMÜSE
BEREGNUNGSTECHNIK

Landtechnik WOLF GmbH

Umfahrungsstraße Nord 5
2230 Gänserndorf

TEL.: 02282 / 24 42
agrarwolf@utanet.at

FAX: 02282 / 24 42 -9
www.landtechnik-wolf.at

ATU 38587604

Kinderkochen für 6-12jährige: "Kreatives Gestalten - geschüttelt, belegt, gefüllt"

Zielgruppe:

Alle jungen Haubenköche von Morgen... und alle, die in der Küche gerne aktiv mitarbeiten.

Kursinhalt:

Wir bereiten verschiedene Köstlichkeiten zu:

Milchshake

Blätterteig süß und pikant gefüllt

Kleine Fladen verschieden belegt

Nudeln mit Sauce

Dessert im Glas mit Früchten, Joghurt und Nüssen

Mitzubringen:

Hausschuhe, Schürze, Geschirrtuch

Teilnehmerzahl:

mind. 8 - max. 10 Personen

Anmeldung:

Bei ihrer Ortsbäuerin bis 07.10.2020.

Kursnummer 7: GF4-2117-123

Datum: Fr, 19. März 2021

17:00 bis 20:00 Uhr

Kursnummer 7: GF4-2118-123

Datum: Sa, 20. März 2021

09:00 bis 12:00 Uhr

Kursnummer 7: GF4-2119-123

Datum: Sa, 20. März 2021

13:00 bis 16:00 Uhr

Kursort:

Polytechnische Schule Zistersdorf

Grillparzergasse 1a

2225 Zistersdorf

Referentin:

Mag. Petra Kargl

Kursbeitrag:

35 Euro pro Kind

inkl. Rezeptheft

Marchfelder  **Bank**

**Wir finanzieren.
Sie ernten.**

Die unabhängige Bank in Niederösterreich.
GEMEINSAM. FLEXIBEL. STARK.

www.marchfelderbank.at



Rickl Mühle

Raggendorfer Str. 1
2221 Groß Schweinbarth

+43-2289-2385 DW-21

office@rickl.at

www.rickl.at

seit
1894

Wir bewegen unser Land...



45 Minuten wie Urlaub am Meer!

Inhalationstechniken wird der SoleNebel aber nicht nur über die Lunge, sondern durch die Vernebelung eines ganzen Raumes auch über die Haut und somit über den ganzen Körper aufgenommen. Die gesundheitliche Wirkung des Salznebels ist aber nicht nur etwas für Erwachsene, auch Kinderstunden bietet die Salzgrotte Lassee an und macht die Grotte so zum idealen Ausflugsziel für die ganze Familie.

Spezialsitzungen in der Salzgrotte Lassee:

- Klangreisen
- Duftreisen
- Atemmeditationen
- Kinderklangstunden
- Yogastunden
- Salzromantik für Paare

Ein Besuch der Salzgrotte Lassee bietet die ideale Gelegenheit dem Alltag zu entfliehen und sich bei angenehmem Salznebel zu entspannen.

Ganz nebenbei ist die salzhaltige Luft auch gut für die Gesundheit und wirkt sich positiv auf Krankheiten wie Asthma, Hauterkrankungen oder verschiedene Allergien aus.

Die hervorragende Wirkung des Salzes stärkt die Lebenskräfte, muntert auf und unterstützt die natürlichen Abwehrkräfte. Die besondere Wirkung des Salzes ist schon seit Jahrtausenden bekannt. Im Laufe der Zeit wurde das Salz als hervorragendes Mittel gegen viele Erkrankungen eingesetzt. Im Gegensatz zu herkömmlichen

Kontakt Salzgrotte Lassee - Martin Kurka Untere Hauptstraße 5, 2291 Lassee, www.salzgrotte-lassee.at
info@salzgrotte-lassee Tel. 0677 612 700 06

Organisatorische Hinweise für Kurse auf Gebietsebene

Organisation:

Die Vereine „Die Bäuerinnen im Bezirk Gänserndorf“ in Zusammenarbeit mit der Bezirksbauernkammer Gänserndorf

Büro:

Hauptstraße 8, 2230 Gänserndorf
Tel.: 05/0259/DW 40403, Fax: 05/0259/DW 40499,
Montag bis Freitag von 8 bis 12 Uhr,
E-Mail: office@gaenserndorf.lk-noe.at
Homepage: www.baeuerinnen-noe.at

Anmeldungen für Kurse und Veranstaltungen:

Wir bitten Sie, Ihre **Anmeldung an die jeweilige angegebene Anmeldestelle termingerecht bekannt zu geben**. Die BBK gibt alle Anmeldungen in das Kursverwaltungsprogramm W&K ein.

Aus organisatorischen Gründen kann eine kurzfristige Orts-, Termin- und Programmänderung notwendig sein. Um eine sichere Mitteilung über eventuelle Änderungen gewährleisten zu können, ist **eine Anmeldung mit Name, Anschrift und Telefonnummer bei der angegebenen Anmeldestelle unerlässlich!**

Hinweise zu Fotos von Veranstaltungen:

Wird im Rahmen von Seminaren oder sonstigen Veranstaltungen der Bäuerinnenorganisation fotografiert, so erteilt die am Foto abgebildete Person ihre ausdrückliche unentgeltliche Zustimmung, dass eine Bewerbung des LFI bzw. der Bäuerinnenorganisation mit diesem Foto in Medien jeder Art, insbesondere in Printmedien und auf Websites, zulässig ist.

Bitte beachten Sie unbedingt die erforderliche Anzahl an Kursteilnehmern, die Zielgruppenbeschreibung und Teilnahmevoraussetzungen für die einzelnen Kurse.

Bei **extrem schlechter Witterung** am Kurstag wird um Rückfrage in der BBK ersucht, ob der Kurs abgehalten wird.

Für **Abendveranstaltungen** in der Bezirksbauernkammer Gänserndorf ist ausschließlich der Eingang vom Parkplatz aus (Rückseite vom Haus) zu benutzen. Die Einfahrt zum Parkplatz befindet sich in der Scheunengasse.

Stornobedingungen:

Jede Anmeldung ist verbindlich. Bei Nichtteilnahme wird das Kursgeld **nicht rückerstattet**. Die Nominierung und Entsendung eines Ersatzteilnehmers ist gerne möglich.

Wichtige Information für die TeilnehmerInnen wegen COVID-19:

Bei jedem Kurs ist eine Anmeldung der Teilnehmer nur mit aktuellen Kontaktdaten (Name, Adresse, Mailadresse, Tel. Nr.) möglich! Nur so können wir Sie im Ernstfall bei einem Corona-Verdachtsfall sofort informieren! Bitte beachten Sie die vorgegebenen Hygienevorschriften wie Abstandhalten, Mund-Nasenschutz und Händedesinfektion!

Fühlen Sie sich krank, bleiben Sie bitte zu Hause!

Datenschutzmitteilung der Bäuerinnenorganisation in NÖ für Vereinsmitglieder



Allgemeine Informationen

1. Verantwortlicher ist der Verein „Die Bäuerinnen Niederösterreich“ (ZVR-Nr: 782513532, Sitz: Wiener Straße 64, 3100 St.Pölten, Tel: 05 0259 26000, E-Mail: baeuerinnen@lk-noe.at; Homepage: www.baeuerinnen-noe.at) und seine Mitgliedsvereine auf Bezirks-, Gebiets- und Gemeindeebene.

2. Der Zweck des Vereins ist in den Vereinsstatuten festgelegt, die auch die vertragsrechtliche Grundlage für die Verarbeitung von Mitglieder Daten durch den Verein bilden. Sämtliche Datenverarbeitungen richten sich nach dem Zweck des Vereins:

- Die persönliche und berufliche Weiterbildung der Bäuerinnen auf der Basis der fachlichen Empfehlungen der Landwirtschaftskammer NÖ.
- Die Förderung des allgemeinen Verständnisses für die Land- und Forstwirtschaft, sowie deren Produkte und Leistungen, die Förderung des Engagements von Frauen in allen Entscheidungsgremien des ländlichen Raums.
- Die Erhöhung der Wertschätzung der familiären Strukturen in der Land- und Forstwirtschaft.
- Die Förderung der Gesundheit und der sozialen Lage der Bäuerinnen und der bäuerlichen Familien.
- Die Förderung des Gemeinschaftslebens und Gemeinschaftsdenkens im ländlichen Raum.
- Die Förderung der Kultur und der bäuerlichen Brauchtumpflege.

Datenverarbeitungen, die nicht zur Erfüllung des Vereinszwecks erfolgen, bedürfen ebenfalls einer eigenen rechtlichen Grundlage, die jeweils anzugeben ist.

3. Der Verein verarbeitet zum Zwecke der Mitgliederverwaltung und – information die im Beitrittsformular bekannt gegebenen Daten seiner Mitglieder. Konkret sind das: Vor- und Nachname, Adresse, Telefon Festnetz und Mobil, E-Mail, Geburtsdatum, Sozialversicherungsnummer (vor Eintritt am 25. Mai 2018), Betriebsnummer. Außerdem werden auch Datum des Beitritts zum Mitgliedsverein und Datum des Austritts sowie der zugehörige Wahlsprengel verarbeitet.

4. Wenn sich Mitglieder zu Vereinsveranstaltungen anmelden, verarbeitet der Verein Name und Datum der Veranstaltung sowie die personenbezogenen Daten der Teilnehmer.

5. Die Mitglieder Daten werden bis zur Beendigung der Mitgliedschaft bzw. bis zum Ablauf geltender Verjährungs- oder gesetzlicher Aufbewahrungsfristen aufbewahrt. Im Falle eines Rechtsstreits werden die Daten bis zur Beendigung dieses aufbewahrt.

6. Bei Nichtbereitstellung von personenbezogenen Daten können wir dem unter Punkt 2 beschriebenen Vereinszweck nicht nachkommen und das Vereinsmitglied nicht mit den entsprechenden Informationen versorgen.

7. Übernehmen Mitglieder Funktionen in den Bäuerinnenvereinen auf Landes-, Bezirks, Gebiets- oder Gemeindeebene, so werden sie bei Funktionsübernahme über die Verarbeitung ihrer personenbezogener Daten informiert.

8. Die Mitglieder Daten werden zur Erfüllung des oben genannten Zweckes an folgende Institutionen weitergegeben:

- Landwirtschaftskammer Niederösterreich
- Niederösterreichische Bezirksbauernkammern
- LFI Niederösterreich
- Fa. Digiconcept – Dienstleister für Homepage und Newsletter (Sitz: 1080 Wien, www.digiconcept.net)

9. Eine automatisierte Entscheidungsfindung, Scoring, Profiling oder Vergleichbares findet seitens des Vereins „Die Bäuerinnen Niederösterreich“ mit den personenbezogenen Daten seiner Mitglieder nicht statt.

10. Für die Nutzung unserer Homepage www.baeuerinnen-noe.at und die damit verbundene Erhebung und Verarbeitung von (personenbezogenen) Daten kommt die auf der Homepage unter www.baeuerinnen-noe.at/datenschutz vorliegende Datenschutzerklärung zur Anwendung.

Datensicherheit

Wir unterhalten aktuelle technische Maßnahmen zur Gewährleistung der Datensicherheit, insbesondere zum Schutz Ihrer personenbezogenen Daten vor Gefahren bei Datenübertragungen sowie vor Kenntniserlangung durch Dritte.

Wahrnehmung der Betroffenenrechte

Als Betroffene stehen Ihnen folgende Rechte zu: Recht auf Auskunft (Artikel 15 DSGVO), Recht auf Berichtigung (Artikel 16 DSGVO), Recht auf Löschung (Artikel 17 DSGVO), Recht auf Einschränkung (Artikel 18 DSGVO), Datenübertragbarkeit (Artikel 20 DSGVO) sowie Recht auf Widerspruch (Artikel 21 DSGVO). Die genannten Betroffenenrechte können Sie per E-Mail an baeuerinnen@lk-noe.at geltend machen oder alternativ per Brief an die Adresse des Vereins.

Beschwerderecht bei der Datenschutzbehörde

Sollte es Anlass zur Beschwerde wegen der Verarbeitung Ihrer Daten durch den Verein „Die Bäuerinnen Niederösterreich“, bzw. seiner Mitgliedsvereine geben, so können Sie sich damit auch jederzeit an die österreichische Datenschutzbehörde wenden: Wickenburggasse 8-10, 1080 Wien, Tel +43 1 52 152-0, E-Mail: dsb@dsb.gv.at.

Allgemeines und Kontakt

Wir behalten uns das Recht vor, diese Datenschutzerklärung jederzeit mit Wirkung für die Zukunft zu ändern, die jeweils aktuelle Version ist auf unserem Webauftritt (www.baeuerinnen-noe.at/datenschutz) abrufbar.

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Bäuerinnen-Verein auf Gemeinde-, Gebiets- oder Bezirksebene bzw. den Verein „Die Bäuerinnen Niederösterreich“ (3100 St. Pölten, Wiener Straße 64, Tel. 05 0259 26000, E-Mail: baeuerinnen@lk-noe.at, www.baeuerinnen-noe.at).



MAIL BOXES ETC.[®]

Versand · Verpackung · Grafik · Druck



Making Business Easier

Grafik &
Druck

Express-
und
Speditionsversand

WELTWEIT!
Inklusive Zollabwicklung

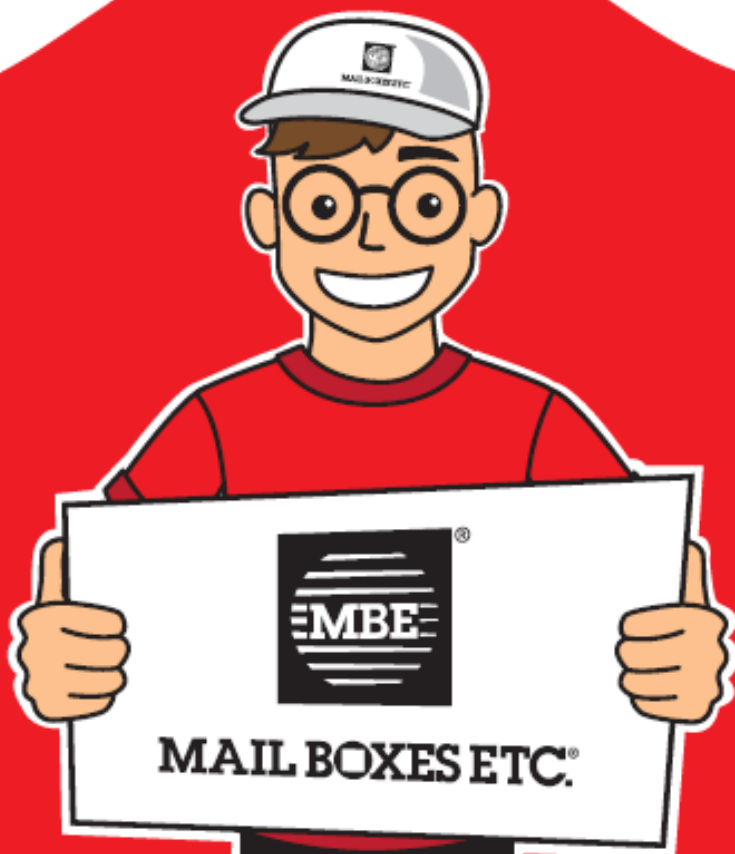
Verpackungs-
service

Print
Druckerpatronen
& Toner

MBE PAKET
HOTEL

Post-
management

Mailings
digital oder
print



Montag - Freitag 9:00 - 18:00 Uhr
Oberhoferstraße 9
2130 Mistelbach

Fon: 02572-40262
Mail: mbe0038@mbe.at
www.mbe.at/mistelbach